PDF版

ご使用上のご注意

感動をデザインします
TWINBIRD

家 庭 用

IH調理器

IH-4931
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
■この取扱説明書は必ず保管し必要なときにお読みください。
■この製品は一般家庭用です。
業務用などにご使用にならないでください。

RX1001B

●もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

⚠警告　「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意　「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

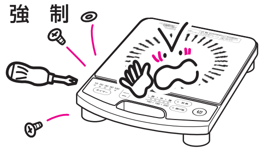
●図記号の説明

は、してはいけない「禁止」の内容です。	は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

強制

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。

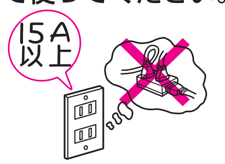
禁止

交流100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因になります。

強制

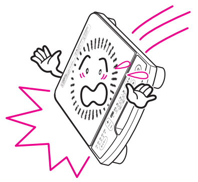
定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。



他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

禁止

強い衝撃を与えないでください。



落としたり、強い衝撃を与えると、感電事故の原因になります。

禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

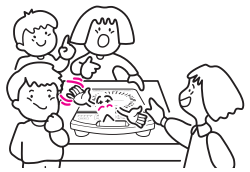
本体の吸気口や排気口に棒等を入れないでください。



感電や故障やけがをすることがあります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。

強制

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で、抜き差ししないでください。



感電やけがをすることがあります。

禁止

マグネットプラグをなめさせないでください。特に乳幼児にはご注意ください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

トッププレートの上に、ボンベの入ったカセットコンロやカセットボンベを置かないでください。



ボンベが爆発し、火災の原因になります。

禁止

電源コードや電源プラグが傷んでたり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源プラグやマグネットプラグに異物やゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注意

禁止

空だきや、過熱をしないでください。



やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。

禁止

本体になべをのせたまま持ち運ばないでください。



なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。

接触禁止

調理中や調理直後は高温部に直接触れないでください。



高温ですのでやけどの原因になります。

禁止

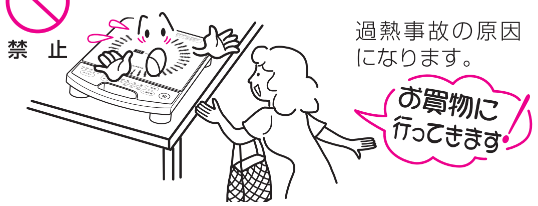
缶詰めやアルミ箔など、なべ以外のもの（アルミパック食品、灰皿など金属製の小物）はのせないでください。



破裂したり赤熱して、けがややけどをすることがあります。

禁止

通電したまま放置しないでください。



過熱事故の原因になります。

強制

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

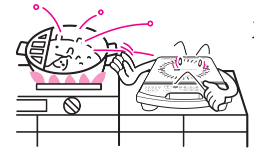
禁止

800g（900ml）未満の油では揚げ物調理しないでください。

油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

禁止

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。



火災の原因になります。

医師と相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談してください。



本製品の動作がペースメーカーに悪影響を与えることがあります。

禁止

排気口、吸気口をふさがないでください。



火災の原因になります。

禁止

なべの下に紙などを敷かないでください。



なべの熱で紙がこげたりします。

禁止

油煙が多く出たら電源を切ってください。



そのまま続けると発火し、火災の原因になります。

電源プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

禁止

揚げ物調理を加熱キーでセットしないでください。

油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

⚠注 意

揚げ物調理中は、油を飛び散らせたり、油をこぼしたりしないでください。

禁 止



やけどの原因になります。

揚げ物調理中はそばを離れないでください。

禁 止



油が少ない場合など油温が上がりすぎて発火する場合があります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

禁 止



火災の原因になります。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油は使用しないでください。

禁 止



温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になることがあります。

調理以外の目的で使用しないでください。

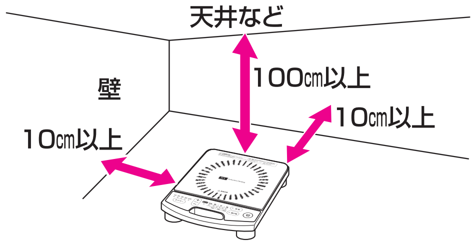
禁 止



設置場所

禁 止

壁や天井から、十分離したところで使ってください。
（左右方面10cm以上、上方向100cm以上）
火災の原因になります。



⚠使用上の注意とお願い

磁力線が出ているため磁気に近づけないでください。
- ラジオ、テレビなど（雑音の恐れがあります。）
- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど（記録が消える恐れがあります。）

排気口の付近は、熱くなるので物を置かないでください。

薄いものや底が反っているフライパン・なべについては、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

IHクッキングヒーターの上で使わないでください。
磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。

高温・やけどに注意
なべやなべの伝導熱によって本体が熱くなります。

なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意してください。
空で予熱する場合は、十分ご注意ください。

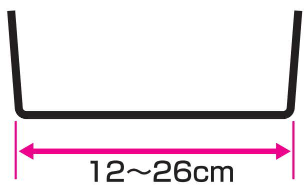
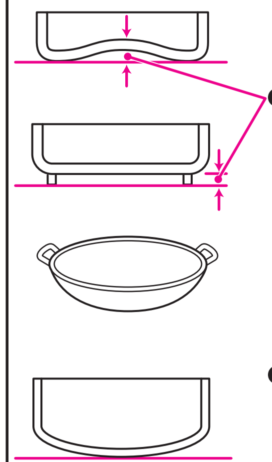
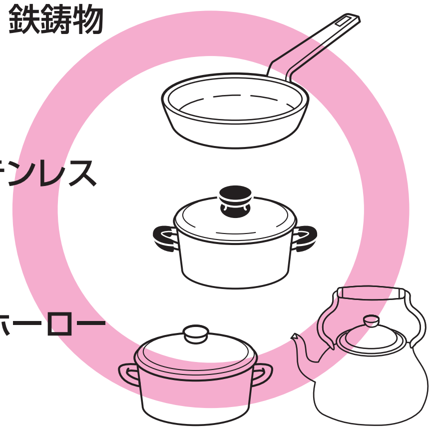
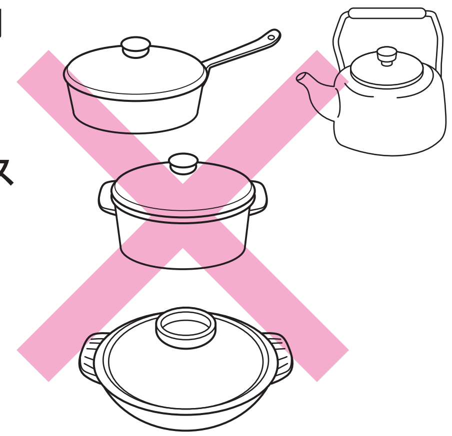
使用中トッププレートに金属の小物（ナイフ・スプーンなど）を置かないでください。

トッププレートの上でIHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により本製品が故障する原因になります。

次の状態は使用に支障ありません。

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。
  ご使用により出なくなります。
- 使用中になべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」など共振音がすることがあります。
  なべの位置を動かすと止まることがあります。
- 使用中にファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。

使えるなべについて

	使える鍋	使えない鍋
形状	●底の直径が12〜26cm  ●平らでトッププレートに密着するもの	 ●約4㎜以上（揚げ物調理用は1mm以上）の反り・脚がある、底が丸い • 安全機能が正しく働かない。 • 加熱ができない。 • 火力が弱くなる。 ●底が薄すぎる • 厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。
材質	 ●有磁性ステンレス（18−0） ●ステンレス一層なべ（18−8·18−10） • 底の厚さが0.8㎜を超える →火力が弱くなるものがある 底の厚さが1.5㎜を超える →加熱できないものがある ●ステンレス多層なべ （なべ底に磁石がつくもの）	 ●ステンレス多層なべ （間にアルミや銅を挟んでいるもの） ●土鍋用の陶磁器などは「IH用」と表示されていても使わない • 形状などによっては本製品が故障します。 • IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

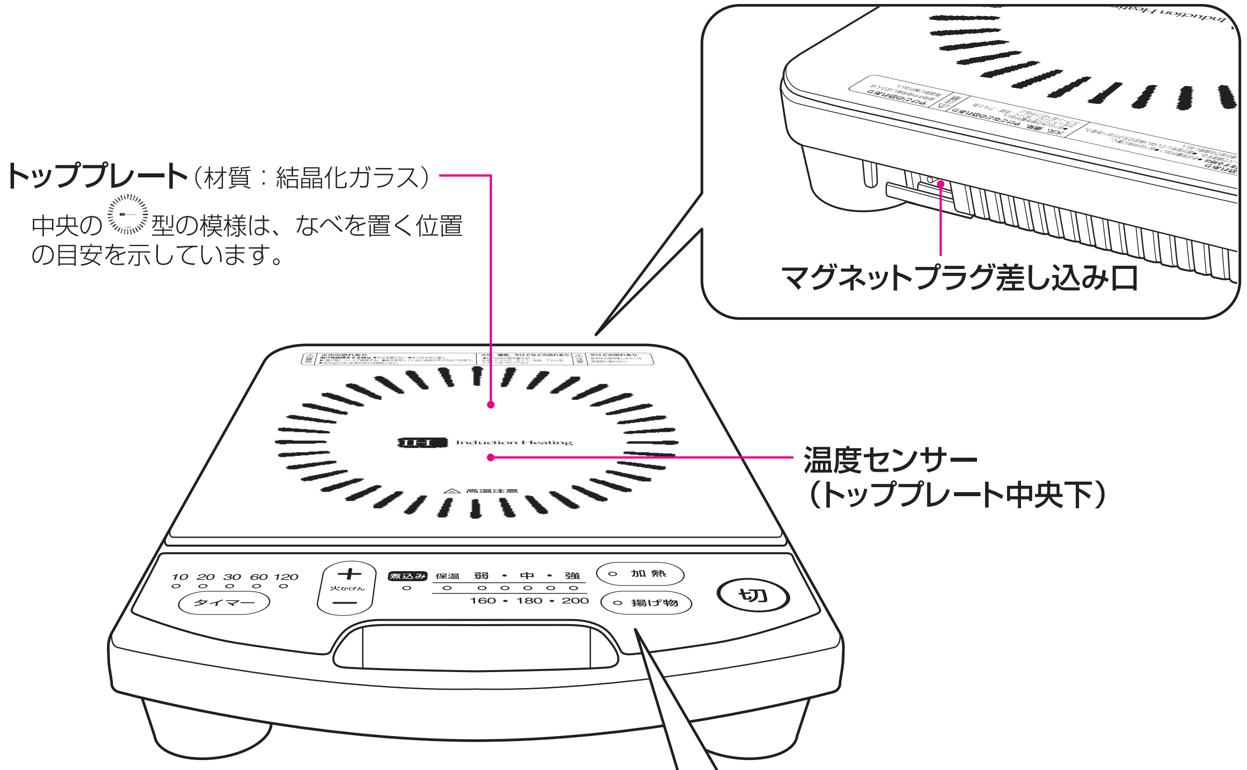
●揚げ物調理用のなべは、底が平ら（凹みが約1mm未満）でトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。
鉄材質、厚み2mm未満のものをお使いください。

なべを新しく購入するとき

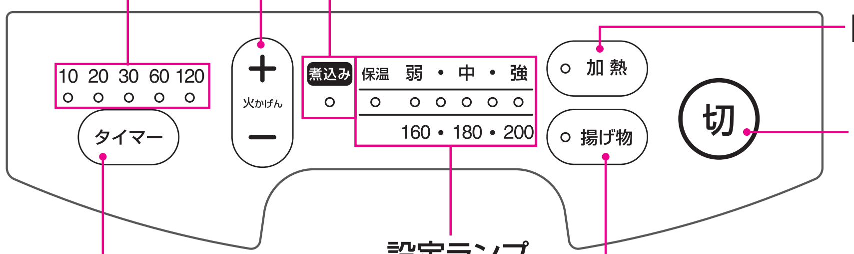


市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SG IH SG CH·IH マークのあるなべをお勧めします。

各部の名称とはたらき



操作パネル部



タイマー設定ランプ

「火かげん」キー
火力または温度を調整します。
選んだ火力または温度のランプが点灯します。

煮込みランプ

「加熱」キー
押すと、加熱調理／煮込み調理を開始します。

「切」キー
押すと、通電「切」調理タイマーの解除します。

設定ランプ（火力／温度）

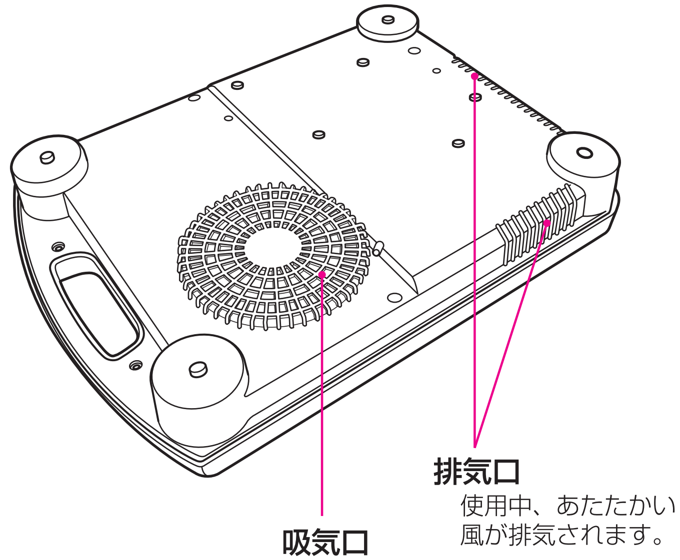
「タイマー」キー
調理時間を設定します。
加熱または煮込み調理の時に使います。

「揚げ物」キー
押すと、揚げ物調理を開始します。

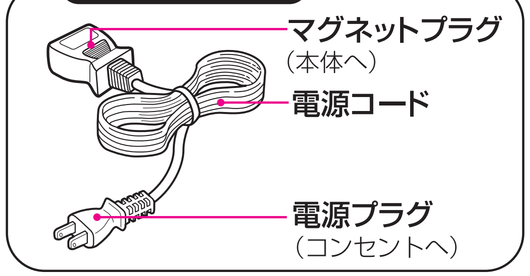
点字について

点字						
読み	オフ	カネツ	アゲモノ	ツヨク	ヨワク	タイマー
意味	切	加熱	揚げ物	強く	弱く	タイマー

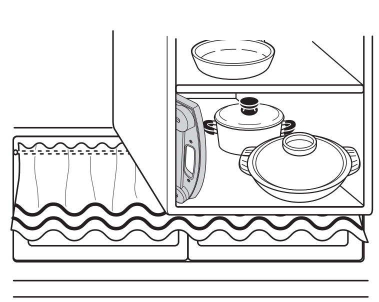
操作部内の（⠐⠒）などのマークは点字です。各マークは左記の意味で記してあります。

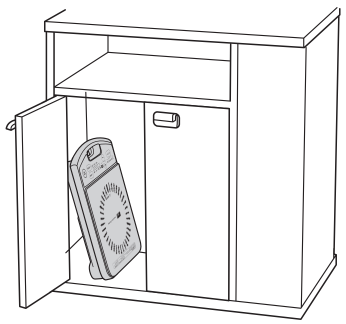


電源コード



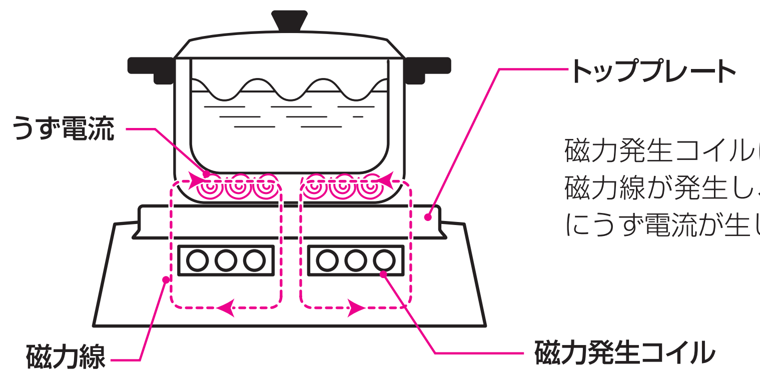
収納について





収納棚のすき間にスッキリと納められます。

電磁熱源のしくみ



磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生し、このためトッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。

使いかた…

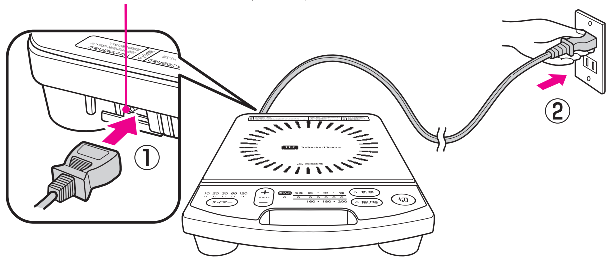
●使い初めに排気口などからにおいがすることがありますが、異常では ありません。
●加熱中は「ブーン」という内部のファンが回る音や「ジー」と通電音が しますが、異常ではありません。

加 熱 調 理

調理温度の目安〈加熱・煮込み〉

	煮込み	保温	弱	やや中	中	やや強	強	調節のポイント
煮　　　　　豆	■						■	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める。材料に火が通ったら「煮込み」にする。ときどきまぜる。
カレーシチュー・おでん・肉じゃが	■	■	■	■			■	
な べ 物 ・ す き 焼 き		■	■	■	■	■	■	「強」に合わせ、沸とうしたら、煮え具合をみながら調節する。
茶　碗　蒸　し				■			■	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める。
ス テ ー キ ・ 焼 き 肉					■	■	■	「強」で予熱し、火力を弱めて焼く。
お好み焼き・ホットケーキ			■	■				「中」で予熱し、火力を弱めて焼く。

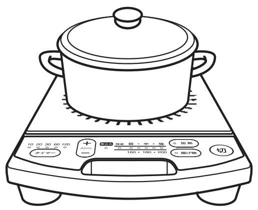
1. コードを接続します。



① マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。

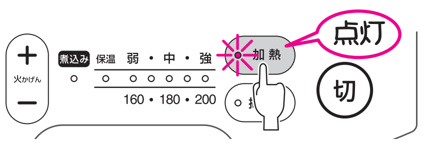
② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

2. なべを中央にのせます。



トッププレートの を目安に中央にのせます。

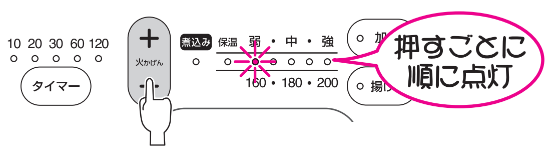
3. 加熱キー（加熱）を押して調理を開始します。



加熱ランプが点灯します。

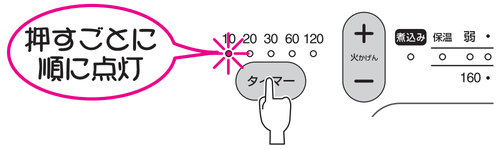
なべを置いてから加熱キーを押してください。
加熱キーを押してからなべを置いても発熱しないことがあります。

4. 火かげんキー（＋／－）で火力を選びます。



火かげんキーを押すごとに選んだ火力の設定ランプが点灯します。
火かげんキーで火力を調節しながら調理します。

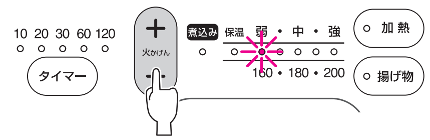
5. タイマーキー（タイマー）で調理時間を選びます。



タイマーキーを押すごとに10→20→30→60→120にセットできます。

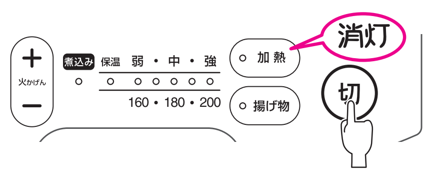
「煮込み」調理をするとき

調理物に火が通ったら、火かげんキー（＋／－）で「煮込み」を選びます。煮込みランプが点灯します。



●煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
●具が冷えたまま「煮込み」に設定しないでください。調理物に火が通りません。また、途中でだしや具を追加するときは、あらかじめ温めたものを入れてください。
●「煮込み」を使用するときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ（調理物）をのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
●調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
●煮豆やカレー・シチューなどのルーを使用するときは、時々かき混ぜてください。調理物が沈澱し、焦げることがあります。

6. 調理時間終了。
時間の途中で終了する場合は、切キー（切）を押して調理を終了します。



加熱ランプが消灯します。
ランプ消灯後も、冷却のため、内部のファンが約1分間動作します。

7. ファンが停止した後、電源プラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずします。

製品が冷めたらお手入れをします。

使いかた（つづき）

揚げ物

必ず揚げ物に適したなべを使用してください。なべの材質・形状によって表示と温度がずれることがあります。調理の出来具合いにより温度を調節してください。

ご注意

- ●材料は一度にたくさん入れないでください。一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。
- ●金串等、金属の調理用具は使用しないでください。
- ●800g（900ml）未満の油では調理しないでください。油温が上がりすぎ、発火の原因になります。
- ●調理中はふたをしないでください。
- ●揚げ物調理中はそばを離れないでください。

お知らせ

●揚げ物調理ではタイマー設定はできません。

調理温度の目安〈揚げ物〉

	160	170	180	190	200
天ぷら		■	■	■	
コロッケ・冷凍食品			■	■	■
ドーナツ	■	■			

1. コードを接続します。

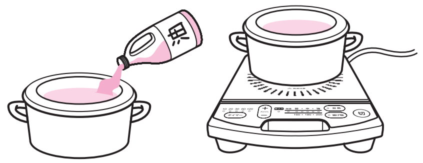
マグネットプラグ差し込み口



① マグネットプラグをマグネットプラグ差し込み口に接続します。

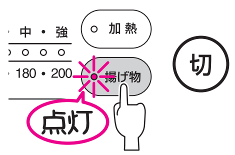
② 電源プラグをコンセントに差し込みます。

2. なべを中央にのせます。



900gの油を天ぷら鍋に入れます。
トッププレートの（ ）を目安に中央にのせます。

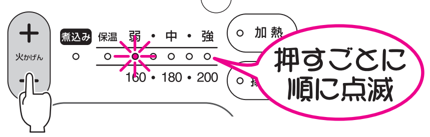
3. 揚げ物キー（揚げ物）を押します。



揚げ物ランプが点灯します。

なべを置いてから揚げ物キーを押してください。揚げ物キーを押してからなべを置いても発熱しないことがあります。

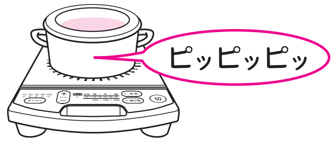
4. 火かげんキー（＋ －）で温度を選びます。



火かげんキーを押すごとに選んだ火力の設定ランプが点滅します。

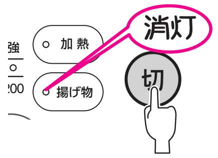
目盛	油の温度	調理例
200	約195℃	エビの天ぷら
180	約180℃	鶏の唐揚げ
160	約160℃	ドーナツ

5. ブザーが鳴ったら調理を開始します。



油温が設定の温度になるとブザーが鳴ります。
揚げ物ランプが点灯に変わります。
火かげんキーで温度を調節しながら調理します。

6. 切キー（切）を押します。



揚げ物ランプが消灯します。
ランプ消灯後も、冷却のため、内部のファンが約1分間動作します。

7. ファンが停止した後、電源プラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずします。

製品が冷めたらお手入れをします。

揚げ物料理のポイント

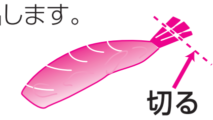
油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

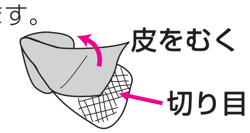
●材料の水気を拭き取ります。

洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

●揚げる前に材料の下ごしらえをします。 特別な下ごしらえが必要な材料

エビ	イカ	シシトウガラシ
背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。	皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。	水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。







●天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。

天ぷらの衣…固くならないようにしてください。薄力粉100gに対して、冷水を90ml以上入れてください。
ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

●冷凍食品についた氷は取り除きましょう。

●揚げすぎに注意しましょう。 特にイカやゆで卵、ししとう、おくらは揚げすぎると破裂することがあります。

揚げものを上手に揚げるには…

- ●メニューに合った温度で揚げましょう。
- ●新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。
- ●一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。
- ●揚げる順番を考えましょう…野菜を先に、魚介類や肉類は後に。（油が汚れやすい材料を後にします。）
- ●揚げカスはこまめに取りましょう。
- ●揚げたものは重ならないように、網付のバット等に並べましょう。
- ●厚い肉など大きな材料を揚げる場合は、途中で返すときれいに揚げることができます。

●連続して揚げるときは…

油の温度が下がりすぎないようにご注意ください。次の材料を揚げる前に3～5分程、予熱するとおいしく揚がります。

●2度揚げについて 中まで熱が通りにくい食材（厚みのあるお肉など）は2度揚げするとうまく揚がります。

① 低温（160～170℃）でじっくり揚げます。
② いったん食材を取り出し、温度を180に合わせます。（約3～5分待ちます。）
③ ふたたび食材を投入し、約1分揚げます。

天ぷらの衣の作りかた… 卵………1個　冷水…150ml
薄力粉…100g　（かき揚げの場合は90ml）

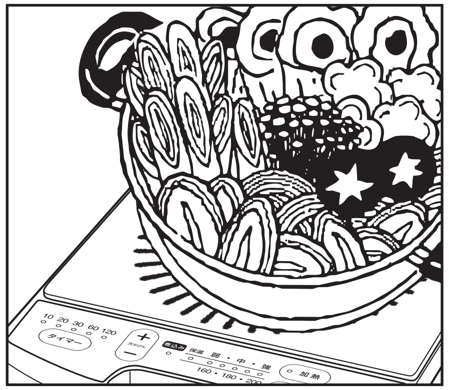
- ●薄力粉はだまができないように、ふるいにかけておきます。
- ●冷水を使います。
- ●卵と冷水を混ぜた中に薄力粉を入れます。
- ●太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。
- ●魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。

フライの衣のつけかた… **薄力粉→溶き卵→パン粉**の順に薄く均一につけます。

- ●材料の余分な水分はふき取ります。
- ●余分な粉ははたき落とします。
- ●パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
- ●パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。

調理例

鍋もの｜カキのちり鍋｜4人分



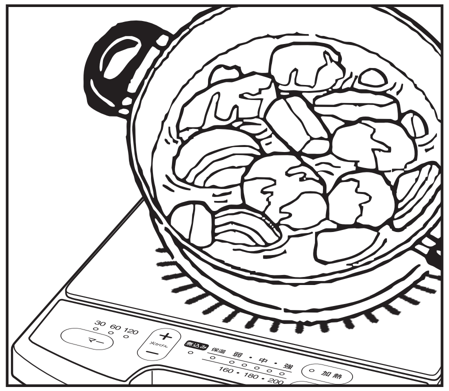
材　料

カキ・・・・・・・・・・20～30個
白菜（大きめの葉）・・・・4枚
ほうれん草・・・・・・・1／2束
長ねぎ・・・・・・・・・・・・・2本
生しいたけ・・・・・・・・・・8枚
えのき茸・・・・・・・・・・・・1束
糸こんにゃく・・・・・・・・1個
にんじん・・・・・・・・・1／2本
こんぶ・・・・・・・・・・・・・・1枚
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

酢じょうゆ（合わせておく）
　しょうゆ・・・・1／2カップ
　酢・・・・・・・・・・・・・大さじ2
　砂糖・・・・・・・・・・・・・・少々
薬味：
あさつきの小口切り・・・適量
もみじおろし・・・・・・・・適量
（大根ととうがらしを加えたもの）

①カキはザルに入れ、薄い塩水につけてふり洗いし、水気をきる。
②白菜は堅めにゆでて塩をふり、ほうれん草は塩ひとつまみ入れた熱湯で堅めにゆで、根元をそろえて水気をきる。（**「強」**でゆでることができます。）
③白菜を広げほうれん草をのせて巻き、5cm位の幅に切る。
④長ねぎは4～5cmの斜め切り、にんじんは花形の輪切りにし、生しいたけは石づきをとる。
⑤鍋にこんぶを敷き、適量水を入れて**「強」**に合わせてふたをしめる。煮たったらカキ以外の材料を入れて煮え具合に応じて**「保温」～「弱」**にする。ほぼ火が通ったらカキも入れる。
⑥煮えたものから、酢じょうゆとお好みの薬味でいただく。

煮もの／煮込み｜ビーフシチュー｜4人分



材　料

牛バラ肉　角切り・・・500g
にんじん・・・・・・・・・・・・1本
じゃがいも・・・・・・・・・・2個
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・2個
ローリエ・・・・・・・・・2～3枚
スープ・・・・・・・・・・・800ml
　（水＋固形スープ　3ヶ）

赤ワイン・・・・・・・・・100ml
トマトピューレ・・・・150g
バター・・・・・・・・・・・・・40g
薄力粉・・・・・・・・・・・大さじ5
サラダ油・・・・・・・・・・・・適量
塩・こしょう・・・・・・・・適量

①にんじん、じゃがいもは大きめの乱切りにして面取りをする。玉ねぎはくし切りにする。
②**「強」**で鍋を熱し、サラダ油で①を炒め、取り出す。
③牛肉は塩・こしょうし、サラダ油で焼き色がつくまで炒め、取り出す。
④引き続き、鍋にバターをとかし、**「中」**でふるった薄力粉を炒め、少しずつスープを加えてダマにならないように気を付けてのばす。
⑤④に②、③と赤ワインを入れて**「強」**にして加熱する。沸騰したらアクを取って**「弱」**にし、ローリエを加えふたをする。
⑥火が通るまで約20分煮込む。
⑦ふたをはずし、ローリエを取りだし、トマトピューレを加える。
「煮込み」にしてタイマーを「120」にセットし、120分煮込む。ふきこぼれる場合は、ふたを少し動かします。
最後に塩・こしょうで味を整え、出来上がり。

お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

ご注意とお願い

製品の丸洗いはしないでください。



金属たわしやかたいたわしは使わないでください。



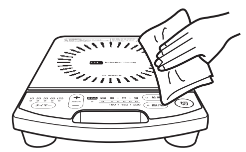
傷がつく場合があります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。



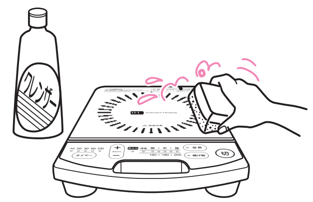
トップブレートやなべ底に油や飛び散った調理物がついたまま使用すると焼き付いて変色やこびり付きの原因になります。
ご使用後は早めにお手入れをしてください。

■本　体・トッププレート



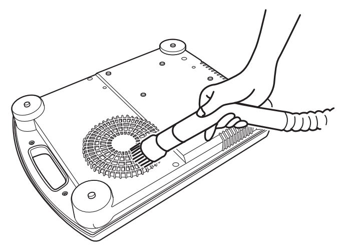
よく絞ったふきんでふいてください。
汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤少量をやわらかい布に浸してよく絞ってふき、そのあと乾いた布でふき取ってください。

●トッププレートに付いた取れにくい汚れ。



液体のみがき粉（液体クレンザー）を少量付けてこすり、ふき取ってください。

■吸気口・排気口



掃除機などでほこりを取り除きます。
ほこりが付いたまま使用すると故障の原因になります。

こんなときは

修理・サービスをお申しつけになる前に下記の点をお調べください。

こんなときは	調べるところ	処　置
調理中､「ブーン」という音や「ジー」という音がする	ファンモーターの風切り音やなべの材質によって発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。
加熱キー・揚げ物キーを押しても通電しない	電源プラグ・マグネットプラグが確実に差し込まれていますか？	電源プラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが落ちて（切れて）いませんか？	コンセントは、単独で使用してください。
加熱（揚げ物）キーを押すとタイマー設定（10）ランプが点滅し、ブザー（ピッ、ピッ、…）が約1分間鳴り続け、電源が切れた	なべをのせていますか、位置がずれていませんか？	使えるなべをトッププレート中央にのせてください。
	使えないなべをのせていませんか？	
	なべの底が平らなもので底の直径が12cm以上のものを使用していますか？	
	スプーンなどの小物をうっかり置いていませんか？	トッププレートの上に使用するなべ以外の物を置かないでください。
調理中、設定ランプがタイマー設定（10）ランプの点滅に変わり、ブザー（ピッ､ピッ､…）が約1分間鳴り続け、電源が切れた	なべの位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。ヒーター通電中になべなし検知機能が働くと、自動的に電源が切れます。再度キーを押すと使えます。1分以内であれば自動的に復帰します。
	なべをはずしていませんか？	
調理中、突然ブザー（ピッピッ）が鳴り、電源が切れた	最後のキー操作をしてから2時間以上たっていませんか？	切り忘れ防止機能の働きによるもので、異常ではありません。再度キーを押すと使えます。
タイマーが使えない	揚げ物キーで調理していませんか？	揚げ物調理ではタイマー設定はできません。加熱または煮込み調理のときに使えます。
ブザー（ピッピッ）が鳴り続け、煮込みランプ、タイマー設定ランプ（60又は120又は160）又は揚げ物ランプが点滅している	故障ですので、お買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」までご相談ください。	

次の表示・動作になったら…

こんなときは	調べるところ	処　置
3秒間隔で"ピッ"音が鳴りながら「保温ランプ」が点滅し、過熱停止（"ピッ"音とランプ点滅は自動的に止まりません）	空だきしていませんか？ 水が少なくなっていませんか？	過熱防止装置が動作したため、一度マグネットプラグを抜いて15分程度冷ましてください。

安全機能について

なべなし自動停止	使えないなべや、なべがないことを検知して自動的に停止します。
切り忘れ防止	電源を切り忘れた場合、最後のキー操作から2時間たつと自動的に停止します。
温度過昇防止	空だきなど、なべが高温になりすぎると自動的に停止します。

アフターサービス

1. 保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間

お買い上げ日から１年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このIH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後６年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
（フリーダイヤル）0120−337−455
FAX　（0256）93−1077
お電話承り時間:平日（月曜〜金曜）午前9時〜午後5時
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電源	AC100V 50-60Hz	
消費電力	1300W	
機能	加熱（約）	160W相当〜1300W
	あげもの（約）	160〜200℃
	調理タイマー	10・20・30・60・120分（加熱調理のみ）
製品寸法（約）	幅280×奥行380×高さ60mm	
製品質量（約）	2.5kg	
電源コード（約）	1.8m	

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

★長年ご使用の電気器具の点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	●電気プラグや電源コードが異常に熱くなる。●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●トッププレートにひび割れなどが発生した。●冷却ファン（本体内部）が回らなくなった。●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。